

28 レストランサービス



基本をおさえたテクニックで、 食卓の演出家に挑む!!

レストランサービスの起源は、中世ヨーロッパに始まりました。宮廷文化を経て成熟し、フランス革命後のレストランから発展してきました。現代の実生活では、ホテルのメインダイニングから高級レストランまで、高品位なサービスを提供する場で、優秀なサービスパーソンが活躍しています。

競技概要 競技時間 2時間30分(1日)

課題1：筆記試験／ブラインドテイस्टینگ／カクテルの作成

課題2：ファインダイニングにおけるディナータイムサービス

Point

おいしい「料理」を提供するには、料理に関する知識や一般常識が必要となります。技能グランプリでは、レストランスペースを設け、お客様を招き、実際のレストランさながらの状況で競技を行います。



コーヒーポット&
カップ・ソーサー



第30回 競技課題

デカンタ
ワインをボトルから移しかえ、
食卓に提供するとき
使用するガラス製の容器



シェイカー、カクテルグラス
カクテルなどを作るための器具

